

Entrée

Escargots en pots aux croûtons	de Michel Guérard
---------------------------------------	--------------------------

Pour 4 personnes

48 escargots petits gris de Namur

Pour le beurre

400gr de beurre

40 gr d'ail épluché

100 gr de persil équeuté

1 c à c de moutarde

20 gr de poudre d'amandes

10gr de sel, 2 gr de poivre, 1 pointe de muscade,

40 gr de champignons & 60 gr de jambon cuit, le tout en petits cubes (5mm de coté)

Pour garnir le fond des petits pots

200gr de tomates concassées et cuites

50gr de beurre

48 petits ronds de mie de pain (diamètre 1.5cm)

Préparation

Broyer ensemble au mixer le beurre, l'ail, le persil, la moutarde, la poudre d'amandes, les épices et ensuite mélanger à la cuillère avec le jambon et les champignons

Garnir le fond de chaque petit pot (en grès) avec ½ c à c de tomate, poser l'escargot et finir de remplir avec le beurre.

Beurrer les petits ronds de pains et les poser sur les pots

Cuire au four (déjà chaud 200°) pendant +/- 8 minutes

Dressage

Dresser une douzaine de petits pots sur assiette avec une dentelle

Conseil du maitre Cujenê

Eviter de cuire trop longtemps cela nuirait à la qualité du beurre et des escargots, le beurre devrait rester onctueux